ATRASK TIKRĄ VASARĄ!

ŠALTŲ KAVOS GĖRIMŲ IR
DESERTŲ RECEPTAI

Paulig

Dan Sukker

MEDAUS VĖSUMA

Gėrimo kiekis: 200 ml

Sudėtis: 160 ml šviežiai užplikytos juodos kavos; šaukštas medaus; 30 ml purškiamos grietinėlės; žiupsnelis malto cinamono; smulkinto ledo.

Paruošimas: Stiklinės kraštelius sudrėkinkite ir apvertę pasukiokite ant cinamonu pabarstyto paviršiaus, kad stiklinės kraštelis apliptų cinamonu. Užplikykite kavą, joje ištirpinkite šaukštelį medaus ir atvėsinkite. Įberkite cinamono. Sudėkite smulkintą ledą į stiklinę, supilkite kavą ir gerai išplakite plakikliu. Gėrimą supilkite į stiklinę, o ant viršaus užpurkškite grietinėlės ir apibarstykite cinamonu. Šį šaltą kavos gėrimą galite ruošti su kava „PAULIG Espresso Originale".



Paulig



„PANNA COTTA" ŠOKOLADINIS PYRAGAITIS SU BAZILIKU

6 asmenims

Sudėtis: 2 kiaušiniai, 150 ml cukraus, 150 ml miltų, 1 1/2 šaukšto kakavos miltelių, 1 šaukštelis kepimo miltelių.

Panna cotta: 500 ml tirštos (separuotos) grietinėlės, 100 ml smulkiai supjaustyto baziliko, 100 ml želė cukraus „Multi".

Papuošimui: 2 šaukštai cukraus sirupo*, šviežių aviečių, cukraus pudros.

***2 šaukštams cukraus sirupo:** 70 g cukraus „Demerara", 30 ml vandens. Cukrų ištirpdykite karštame vandenyje. Visą laiką maišykite. Ant silpnos ugnies virkite 5-10 minučių.

Paruošimas: Išplakite kiaušinius su cukrumi. Suberkite miltus, kakavos ir kepimo miltelius. Išmaišykite. Tešlą išpilkite ant kepimo popieriumi išklotos orkaitės skardos. Kepkite 250 °C orkaitėje apie 5 minutes. Palikite atvėsti. Su indeliais, į kuriuos pilsite „Panna cotta", iškirskite 6 paplotėlius. Sumaišykite želė cukrų, grietinėlę ir bazilikus. Užvirkite ir pakaitinkite maždaug pusę minutės. Supilstykite į 6 indelius ir palikite sustingti. Ant paplotėlių sudėkite „Panna cotta" ir apipilkite cukraus sirupu. Papuoškite uogomis ir apibarstykite cukraus pudra.

VAISIUKĖ

Gėrimo kiekis: 300 ml

Sudėtis: 100 ml šviežiai užplikytos ir atvėsintos juodos kavos; 1/2 banano; 3 braškės; 1 šaukštas medaus; 100 ml apelsinų sulčių; smulkinto ledo; juodojo šokolado drožlių papuošimui.

Paruošimas: Viską, išskyrus kavą, supilkite į plakiklį ir suplakite iki vientisos masės. Tada į plakiklį supilkite kavą, įmeskite ledo ir vėl suplakite. Supilkite gėrimą į atšaldytą stiklinę. Skonis bus sodresnis, jei naudosite kavą „PAULIG Espresso Originale", paruoštą espreso aparatu.



Paulig



UOGŲ PYRAGAS SU BALTUOJU ŠOKOLADU

12 asmenų

Sudėtis: 400 ml miltų, 2 šaukštai cukraus, žiupsnis druskos, 150 g kambario temperatūros sviesto arba margarino.

Šokoladiniam kremui: 150 g baltojo šokolado, 250 ml tirštos (separuotos) grietinėlės, 20 ml likerio.

Papuošimui: Uogų, baltojo šokolado.

Paruošimas: Sutarkuokite arba susmulkinkite šokoladą ir suberkite į puodą su grietine ir likeriu. Kaitinkite ant silpnos ugnies. Dažnai maišykite. Neleiskite pridegti. Atvėsinkite šaldytuve.

Sumaišykite miltus, cukrų, druską ir sviestą arba margariną. Jei tešla per kieta, įpilkite truputėlį vandens. Tešlą sudėkite į plastikinį maišelį ir palaikykite kameroje 30 minučių. Išėmę iš kameros, pakočiokite tešlą, suformuokite pyrago pagrindą. Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C temperatūros. Kepkite apie 25 minutes. Atvėsinkite. Iš šaldytuvo išimkite šokoladinį kremą. Išplakite plakikliu. Pusę nuplautų uogų suberkite ant pyrago ir apipilkite šokoladiniu kremu. Likusias suberkite ant viršaus. Apibarstykite šokolado drožlėmis.

PASLAPTINGAS APELSINAS

Gėrimo kiekis: 230 ml

Sudėtis: 130 ml šviežiai užplikytos ir atvėsintos juodos kavos; 50 ml apelsinų sulčių; vanilinių ledų; kondensuoto pieno; apelsino skiltelė papuošimui.

Paruošimas: Atšaldykite kavą. Į plakiklį sudėkite visus ingredientus, gerai išplakite. Taurę papuoškite apelsino skiltele.



Paulig



PYRAGAS „DRUGELIS"

8–10 asmenų

Sudėtis: 1 kg sluoksniuotos tešlos, 1 kiaušinio trynys, 100 ml cukraus ,,Demerara".

Kremui: 200 ml varškės, 200 ml grietinės, 3 šaukštai fruktozės, 2 šaukšteliai vanilinio cukraus, 500 ml uogų.

Papuošimui: Uogų.

Paruošimas: Iškočiokite tešlą iki 1 cm storio ir iš jos pasidarykite 2 skritulius. Patepkite kiaušiniu ir apibarstykite cukrumi ,,Demerara". Kepkite pagal instrukciją. Atvėsinkite. Išplakite grietinę, varškę, fruktozę ir vanilinį cukrų. Ant vieno skritulio paskleiskite kremą. Pabarstykite uogomis. Uždėkite likusį skritulį. Kad pagamintumėte drugelio formos pyragą, perpjaukite skritulius perpus ir apvaliąsias puses sudėkite vieną priešais kitą. Drugelio galvą galite suformuoti iš braškės, ūsus – iš šokolado lazdelių ar dantų krapštukų.

ALEKSANDRAS
(su alkoholiu)

Gėrimo kiekis: 220 ml

Sudėtis: 10 ml likelio „Kahlua"; 10 ml likerio „Amaretto"; 150 ml juodos atšaldytos kavos; 50 ml plaktos grietinėlės; juodojo šokolado drožlių papuošimui.

Paruošimas: Supilkite atšaldytą kavą ir likerį į taurę. Išplakite grietinėlę ir atsargiai užpilkite ant kavos. Susidarys puikus grietinėlės sluoksnis, kurį galite papuošti šokolado drožlėmis. Rekomenduojame naudoti ne purškiamą grietinėlę, o lengvai suplaktą plakikliu. Galite pamėginti šį gėrimą su kava „PAULIG Colombia".



Paulig



AVIEČIŲ DESERTAS

4 asmenims

Sudėtis: 2 šaukštai sviesto arba margarino, 200 ml avižų, 50 ml cukraus „Demerara", 800 ml aviečių, 500 ml grietinės, 50 ml želė cukraus „Multi".

Kremui: 200 ml varškės, 200 ml grietinės, 3 šaukštai fruktozės, 2 šaukšteliai vanilinio cukraus, 500 ml uogų.

Paruošimas: Į keptuvę įdėkite sviesto arba margarino. Suberkite avižas ir cukrų „Demerara". Skrudinkite, kol avižos įgaus auksinę spalvą. Nuplaukite avietes. Išplakite grietinę su želė cukrumi. Gautą masę supilkite į 4 stiklines. Suberkite uogas. Paskirstykite apkeptas avižas. Patiekite kuo greičiau.

VYŠNIŲ KAVA

Gėrimo kiekis: 250 ml

Sudėtis: 100 ml šviežiai užplikytos ir atvėsintos juodos kavos; 40 ml vyšnių sulčių; 2 šaukšteliai cukraus; 1 šaukštas vanilinių ledų; plaktos grietinėlės; 2 vyšnios; smulkinto ledo; juodojo šokolado drožlių papuošimui.

Paruošimas: Paruoštą ir atšaldytą kavą išmaišykite su cukrumi. Į stiklinę įdėkite smulkinto ledo. Po to supilkite vyšnių sultis ir kavą. Sudėkite vanilinius ledus, ant viršaus užpurkškite grietinėlės. Papuoškite vyšniomis ir šokolado drožlėmis. Patiekite su šiaudeliu. Pamėginkite su kava „PAULIG Ethiopia".





Paulig



UOGŲ PYRAGAS

25–30 asmenų

Sudėtis: 500 ml miltų, 2 šaukšteliai kepimo miltelių, 1 šaukštas vanilinio cukraus, 150 ml cukraus „Demerara", 3 kiaušiniai, 100 g kambario temperatūros sviesto arba margarino.

Įdarui: 400 g varškės, 2 šaukštai vanilinio cukraus, 250 ml tirštos (separuotos) grietinėlės, 100 ml cukraus, 1 litras uogų.

Papuošimui: Šviežių uogų, cukraus pudros.

Paruošimas: Išplakite kiaušinius su vaniliniu ir „Demerara" cukrumi. Suberkite miltus, kepimo miltelius, įdėkite sviesto arba margarino. Maišykite, kol gausite vientisą masę. Tešlą sudėkite į plastikinį maišelį ir palaikykite kameroje 30 minučių. Išėmę iš kameros, pakočiokite tešlą, suformuokite pyrago pagrindą. Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C temperatūros. Kepkite apie 15 minučių. Sumaišykite varškę, vanilinį cukrų, grietinėlę ir cukrų. Gautą masę paskirstykite ant kepamo pyrago. Suberkite uogas ir papildomai kepkite 25 minutes. Atvėsinkite. Supjaustykite pyragą dalimis. Prieš patiekdami, apibarstykite cukraus pudra.

Dan Sukker

HAVAJAI

Gėrimo kiekis: 250 ml

Sudėtis: 100 ml šviežiai užplikytos ir atvėsintos juodos kavos; 100 ml ananasų sulčių; 50 g šokoladinių ledų; riekelė apelsino ir braškė papuošimui.

Paruošimas: Visus ingredientus supilkite į plakiklį ir suplakite. Supylę į stiklinę, papuoškite apelsino riekele ir braške. Gėrimą patiekite su šiaudeliu.



Paulig



GAIVUSIS DESERTAS

4 asmenims

Sudėtis: 200 g gervuogių, 50 ml želė cukraus „Multi", 150 ml tirštos (separuotos) grietinėlės, 2 šaukštai želė cukraus „Multi", 1 šaukštelis vanilinio cukraus, 8 šaukštai kiaušinių likerio.

Papuošimui: 4 gervuogės.

Paruošimas: Nuplaukite gervuoges. Sutrinkite. Užvirinkite uogas su želė cukrumi. Grietinėlę išplakite su želė ir vaniliniu cukrumi. Į kiekvieną stiklinę įpilkite po 2 šaukštus kiaušinių likerio. Suberkite pakaitintas uogas. Padalinkite grietinėlę. Papuoškite gervuogėmis. Patiekite kuo greičiau. Taip pat galima naudoti ir kitas uogas.

AFRIKA
(su alkoholiu)

Gėrimo kiekis: 170 ml

Sudėtis: 150 ml juodos kavos; 4 gvazdikėliai; 15 ml tamsaus romo; 5 ml migdolų sirupo; smulkinto ledo; rudojo cukraus taurės papuošimui.

Paruošimas: Pirmiausia migdolų sirupe suvilgytą stiklinės kraštelį papuoškite ruduoju cukrumi. Užplikykite kavą, į ją sudėkite gvazdikėlius ir atvėsinkite. Į stiklinę supilkite migdolų sirupą, o ant viršaus (per šaukštelį) – atšaldytą kavą ir romą. Įdėkite smulkinto ledo.



Paulig



VYŠNIŲ TIRAMISU

4–6 asmenims

Sudėtis: 200 ml stiprios kavos, 4 šaukštai likerio „Amaretto", 75-100 g biskvito, 4 kiaušinių tryniai, 125 ml cukraus pudros, 300 g vyšnių, 250 g sūrio „Mascarpone", 250 g grietinės, 1 šaukštelis vanilinio cukraus.

Papuošimui: Kakavos miltelių.

Paruošimas: Biskvitą sulaistykite kava su likeriu, kad būtų šlapias. Išplaktus kiaušinio trynius su cukraus pudra pakaitinkite stikliniame inde, kuris plūduriuoja verdamame vandenyje. Palaukite kol masė sutirštės. Atvėsinkite. Nuplaukite vyšnias. Išimkite kauliukus. Suberkite į kiaušinio masę. Sumaišykite sūrį „Mascarpone" su grietine ir vaniliniu cukrumi. Biskvitą ištepkite puse šios masės. Paskirstykite kiaušinio ir vyšnių masę. Paskirstykite likusią sūrio masę. Pabarstykite kakavos milteliais. Laikykite šaltai.

ŠALTOJI INDIJA

Gėrimo kiekis: 250 ml

Sudėtis: 100 ml šviežiai užplikytos juodos kavos; 2 gvazdikėliai; 2 cinamono lazdelės; 2 kvepiantieji pipirai; smulkinto ledo; cukraus pagal skonį.

Paruošimas: Užplikykite kavą, sudėkite visus komponentus ir palikite šaldytuve 20 minučių įsigerti. Į stiklinę suberkite smulkintą ledą ir ant viršaus užpilkite paruoštą kavą. Pamėginkite šį šaltą kavos gėrimą su kava „PAULIG Kenya".



Paulig



BRAŠKIŲ PYRAGAS

12 asmenų

Sudėtis: 200 g morkų, 200 g migdolų, 1 citrina, 4 kiaušiniai, žiupsnelis druskos, 150 ml cukraus, 175 ml miltų, 2 šaukštai sviesto arba margarino.

Kremui: 200 g grietinėlės, 50 ml fruktozės, 2 šaušteliai vanilinio cukraus.

Papuošimui: Braškių.

Paruošimas: Nulupkite ir sutarkuokite morkas. Sumalkite arba sutarkuokite migdolus. Nuplaukite citriną ir sutarkuokite jos žievelę. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Į išplaktus kiaušinio trynius su druska suberkite miltus ir susmulkintus migdolus. Išmaišykite. Supilkite tarkuotas morkas, išplaktus kiaušinio baltymus. Išmaišykite. Gautą masę supilkite į išteptą sviestu arba margarinu kepimo formelę (maždaug 24 cm skersmens). Kepkite 175°C temperatūroje apie 35 minutes. Atvėsinkite. Sumaišykite kremo ingredientus. Ištepkite pyragą. Pyrago viršų dekoruokite nuplautomis braškėmis.

PAULIG kavos kelias

Nuo pupelės iki puodelio kava nueina ilgą kelią, kurio kiekviename žingsnyje būtina rūpestinga priežiūra ir nuolatinis dėmesys.

Pirmiausia - **KAVAMEDŽIAI.** Jie auginami tropikuose, nes jiems reikia daug vandens, o visus metus turi būti 20-30 °C šilumos. Laukinis kavamedis gali išaugti iki 10 m aukščio, bet kavos plantacijose jie genimi, kad derlius būtų gausesnis ir būtų patogiau jį skinti.

KAVAMEDŽIO VAISIUS yra vyšnios dydžio tamsiai raudonos ar geltonos spalvos. Jo viduje dažniausiai būna dvi pupelės.

KAVOS RINKIMAS prasideda praėjus devyniems mėnesiams po žydėjimo. Dažniausiai kava sunoksta ne vienu metu ir auga sunkiai prieinamose vietose, todėl ir derlius dažniausiai nurenkamas rankomis.





Po to laukia **LUKŠTENIMAS.** Nuskintos kavamedžio uogos džiovinamos saulėje arba džiovykloje, kad lengviau išsilukštentų arba iš karto lukštenamos šlapiuoju metodu. Išlukštentos kavos pupelės būna šviesiai žalios spalvos.

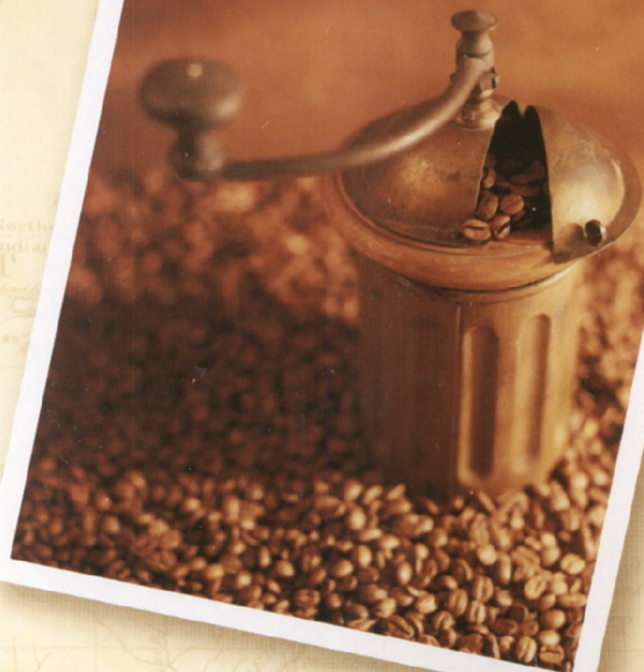
Kavos skonį daugiausiai lemia **SKRUDINIMO PROCESAS.** Jo metu pupelės netenka vandens, jų svoris sumažėja, o tūris išauga 30 – 50 %, atsiranda kavai būdingas aromatas. Kuo labiau skrudinta kava, tuo mažesnis jos rūgštingumas.

TOURISTES, VISITEZ LA REPUBLIQUE D'HAITI

TOURISTS, VISIT THE REPUBLIC OF HAITI

Skirtingas **KAVOS MALIMAS** leidžia paruošti tinkamo rupumo kavą skirtingiems kavos ruošimo būdams. Pavyzdžiui, filtruotai kavai geriau tinka rupiai, o espreso – smulkiai malta kava.

Ne mažiau svarbus žingsnis – **KAVOS MAIŠYMAS.** Skirtingų regionų kava pasižymi skirtingomis skoninėmis savybėmis, todėl dauguma kavos gamintojų ją maišo, kurdami savo išskirtinio skonio kavos mišinius.





Tinkamas **KAVOS PAKAVIMAS** padeda išlaikyti puikų kavos skonį ir aromatą, nes veikiamos laikymo sąlygų, ypač deguonies, kavos savybės greitai kinta.

KAVOS LAIKYMAS ir namuose yra labai svarbus, norint visada mėgautis puikaus skonio aromatinga kava. Sandariai uždarytą kavą patariama laikyti originalioje pakuotėje, sausoje, nuo tiesioginių saulės spindulių apsaugotoje vietoje.

Skanios kavos puodelio paslaptis – ne tik pačios kavos kokybė ir šviežumas, bet ir tinkamas **PARUOŠIMO BŪDAS.** Ruošiant kavą svarbiausia skirtingiems kavos ruošimo būdams pasirinkti tinkamo rupumo bei skrudinimo kavą ir naudoti geros kokybės vandenį.



PAULIG CLASSIC

„PAULIG Classic" – tai ilgai išliekančio ir stipraus skonio rafinuotas 100% arabikos mišinys. Atrinktos arabikos pupelės suteikia subtilų aromatą, kurį papildo vulkaniniame dirvožemyje auginama Gvatemalos kava. Tai – natūrali vidutiniškai paskrudinta kava. „Paulig Classic" galima įsigyti pupelėmis arba maltos kavos, tinkamos ruošti kavą puodelyje arba kavinuke su stūmokliu.



PAULIG ESPRESSO ORIGINALE

„PAULIG Espresso Originale" – tradicinis švelniai aromatizuotas espreso mišinys, lengvai paskrudintas pagal šiaurės Italijos tradicijas. Žiupsnelis robustos suteikia šiai kavai išskirtinį ir stiprų aromatą. Tai saldoko skonio kava su ilgai išliekančiu prieskoniu. „PAULIG Espresso Originale" yra pagaminta iš pupelių, augintų plantacijose, kurios augina kavą pagal tarptautinio UTZ CERTIFIED protokolo reikalavimus. Plantacijos įsipareigoja gerai rūpintis kavos kokybe, žmonėmis ir aplinka. UTZ sukuria galimybę ūkininkams pagerinti savo verslo praktiką ir atitikti rinkos lūkesčius. „PAULIG Espresso Originale" galima įsigyti pupelėmis arba maltos kavos.



PAULIG COLOMBIA

„PAULIG Colombia" – natūrali švelnaus riešutų aromato ir turtingo skonio kava, pagaminta iš ekologiškai augintų, rankomis skintų kavos pupelių. Subtilų šios kavos aromatą lemia drėgnas tropinis Kolumbijos klimatas ir vulkaninis dirvožemis. „PAULIG Colombia" ypač tiks pusryčių stalui.



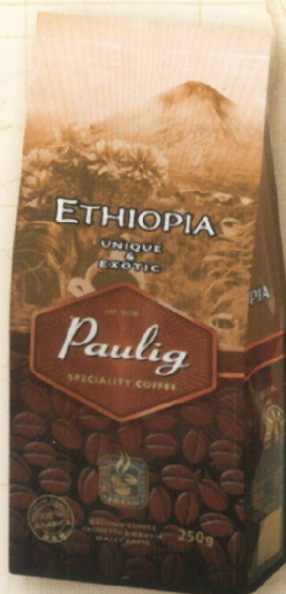
PAULIG KENYA

„PAULIG Kenya" – išraiškingo aromato aukštikalnėse išauginta kava su Kenijos kavai būdingu juodųjų serbentų aromatu. Šios kavos auginimo regione dirvožemis yra vulkaninis, o pusiaujo klimatas ypač palankus kavos plantacijoms. Dėl visų šių savybių „PAULIG Kenya" puikiai tinka kavos desertui.



PAULIG GUATEMALA

Švelnus, elegantiškas „PAULIG Guatemala" skonis turi pikantišką šokolado prieskonį, atsiradusį dėl vulkaninio dirvožemio ir palankaus regiono klimato. Šiai kavai naudojamos pupelės auginamos 1,5-2 km aukštyje, Andų kalnuose.



PAULIG ETHIOPIA

„PAULIG Ethiopia" – egzotiško skonio kava su juntamu vaisių prieskoniu. Manoma, kad Etiopija yra kavos gimtinė. Šios šalies klimatas – karštas ir lietingas, o kava čia auginama nuo seniausių laikų, kai tik apsigyveno pirmieji žmonės.

Cukrus

Cukrus – tai produktas, turintis didžiausią paklausą. Kaip saldiklis jis naudojamas beveik viskam: kepiniams, uogienei, sultims pasaldinti ir t.t. Cukrus sustiprina natūralų produktų skonį.



„PANEVĖŽIO PLIUS"

Tai - labiausiai žinomas cukrus Lietuvoje. Aukštos kokybės baltasis cukrus, pagamintas iš Lietuvoje užaugintų cukrinių runkelių ir supakuotas polietileninėje pakuotėje, kuri nekito eilę metų ir tapo tradicine.

AUKŠČIAUSIOS KOKYBĖS CUKRANENDRIŲ CUKRUS „DEMERARA"

Cukranendrės, augančios prie Demeraros upės Gajanoje, garsėja tuo, jog iš jų išgaunamas itin aukštos kokybės cukrus. Šiandien šios rūšies cukrus gaminamas tik salose prie Afrikos krantų, pavyzdžiui, Mauricijuje. Mūsų cukranendrių cukrus yra aukščiausios kokybės – aukso spalvos, aromatingo saldumo, traškus, dideliais kristalais. Cukranendrių cukrus puikiai tinka prie vaisių ir uogų, įvairiems valgiams ir kepiniams, karštiems gėrimams, raugintо pieno produktams, alkoholiniams ir nealkoholiniams kokteiliams gaminti.





GABALINIS CUKRUS

Gabalinis cukrus gaminamas trumpai palaikant cukrų garuose, o po to formuojant bei presuojant drėgną cukrų keturkampėje formelėje. Gabalinis cukrus naudojamas kavai ar arbatai saldinti. Maži cukraus gabaliukai, kurie lėtai ištirpsta. Šio produkto gamybai panaudotas lietuviškas cukrus.

RUDASIS GABALINIS CUKRUS

Ypatingo skonio gabalinis cukranendrių cukrus. Cukrus, gaminamas iš cukranendrių, augančių Gajanoje, prie Demeraros upės, ir salose prie Afrikos pakrantės, garsėja ypač aukšta kokybe. Cukranendrių cukrus yra auksaspalvis rusvas ypatingo skonio cukrus. Gabaliniu cukranendrių cukrumi dažnai pasaldinama arbata ar kava. Jis gėrimui suteikia dangišką skonį! Pabandykite ir būsite maloniai nustebinti...



SVARBIAUSIA KAVOS SAVYBĖ – SKONIS.
O kiekvieno skonis yra skirtingas. Štai kodėl aš nesiliauju ieškoti, nesiliauju atrasti.

Gustav Paulig